FORNO TURBO GÁS

HORNO TURBO GAS

FTG-4
FTG-5
FTG-8
FTG-10

Gastromaq®
G.PANIZ

Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

- Apresentação - Finalidade - Segurança 3
- Aspectos de Segurança 4
- Recebimento do Produto - Instalação 6
- Características Técnicas 9
- Funções do Controlador 11
- Monitoramento de Tensão 13
- Vistas Explodidas 14
- Esquema Elétrico 19
- Manutenção - Limpeza 20
- Termo de Garantia 39
- Lista Revisão 41

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos Gastromaq, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **Gastromaq**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que segue requisitos de higiene e segurança.
- A instalação e manutenção do equipamento é de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento que deverá seguir as normas de instalação e segurança vigentes.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico,* *verificar pág. 25.*

Segurança: *Leia com atenção todos os itens deste manual para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
Não remova o pino central do plugue.
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 Kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

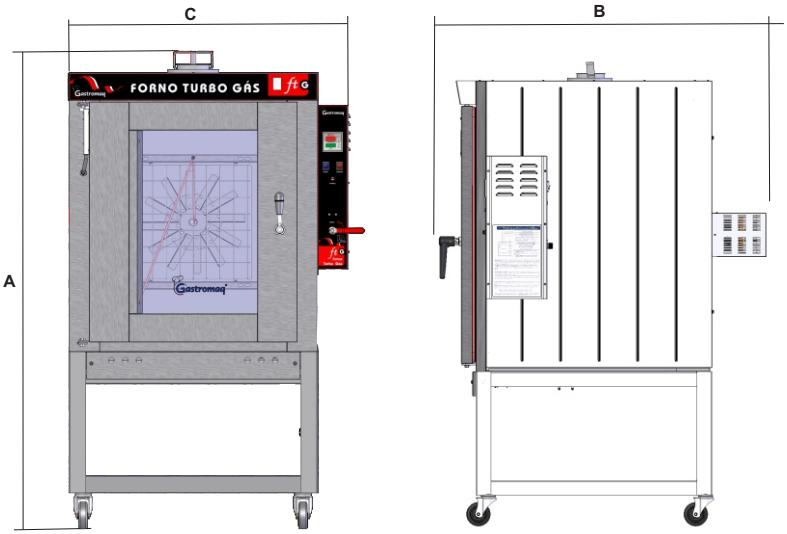
Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: *Seu equipamento possui micro interruptor instalada na porta , quando a porta do for aberta a turbina é desligada. A retirada ou adulteração de qualquer componente de segurança ou do comando elétrico podem causar riscos graves ao usuário e perda da garantia.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto, riscos a saúde do usuário e perda da garantia.*

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTG-4 e FTG-5	1420	1335	1020
FTG-8	1700	1550	1020
FTG-10	1750	1350	1020

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessário a utilização de EPI (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilizar luvas de proteção e avental, quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.

Óculos de Proteção

Luva de Proteção

Máscara de Proteção

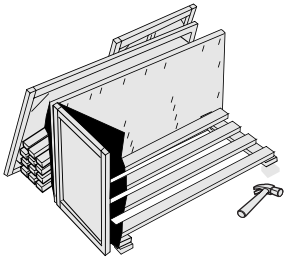
Avental de Proteção

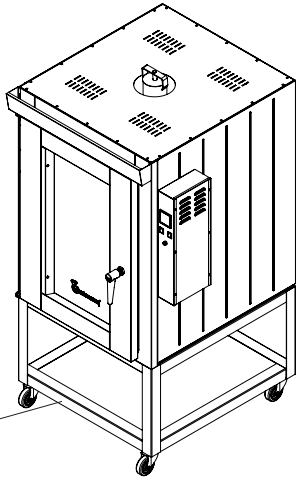
Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:
1º Abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno,após
2º Abra toda a porta do forno.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

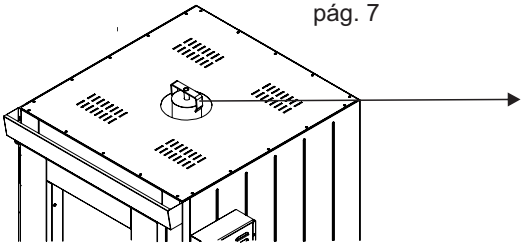
Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
1) Amassados e riscos na pintura;
2) Quebra de peças;
3) Falta de peças através da violação da embalagem.
4) Verificar se o kit veio com os seguintes itens:

- 1 Testeira ;
- 1 Mangueira de água;
- 1 kit parafuso;
- 4 Rodízios (somente nos modelos 4 e 5)



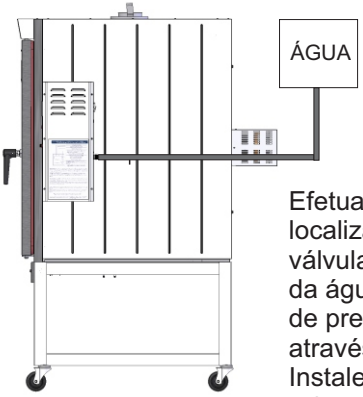


O carrinho sai da fabrica desmontado nos modelos 4 e 5, para montá-lo verificar pág. 7



Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

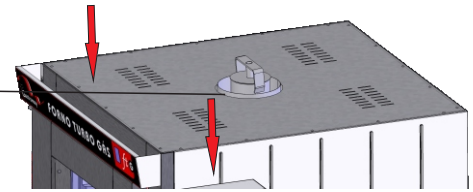
INSTALAÇÃO DA ÁGUA



Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

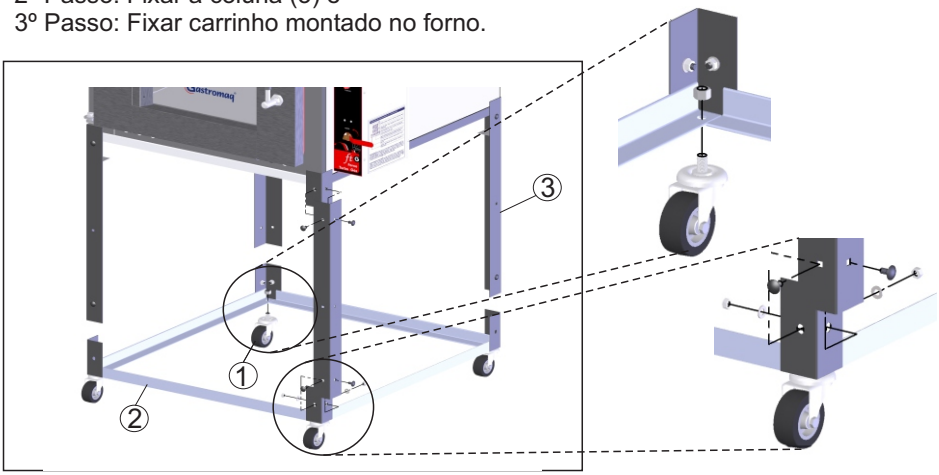
ACABAMENTO SUPERIOR

Para garantir um bom acabamento em seu forno, o acabamento superior é enviado para o cliente desmontado. Para montá-lo basta encaixá-lo na parte superior do forno.



MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTG-4 E FTG-5

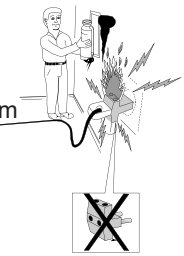
Para montar seu carrinho siga as instruções abaixo:
1º Passo: Fixar os rodízios (1) no quadrado (2);
2º Passo: Fixar a coluna (3) e
3º Passo: Fixar carrinho montado no forno.



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
3) deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

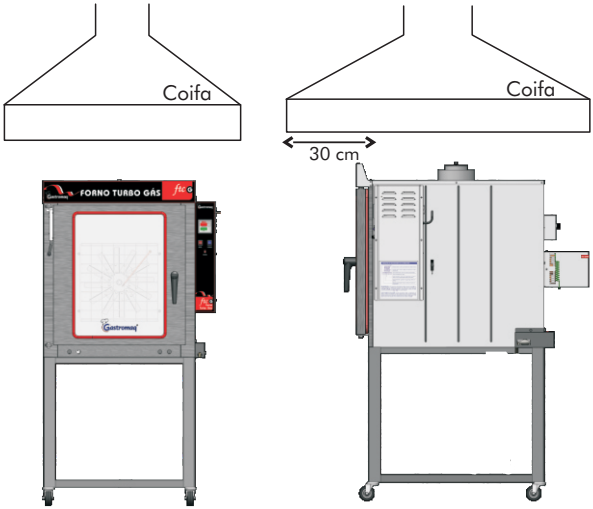


A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS

- O equipamento deve ser instalado em 2 botijões de gás 13Kg (P13-GLP) com o kit que acompanha o forno. .
- Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita , até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do kit que acompanha o forno;
- Após a instalação, veja se há vazamento usando apenas espumas de sabão. Se houver vazamento, repita a instalação de operação;
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;
- O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes);
- Este equipamento possui uma válvula instalada no painel de baixa pressão;
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Para instalação em mais botijões de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

SISTEMA DE EXAUSTÃO



O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve projetar-se 300 mm além da face frontal do equipamento. Para maiores informações sobre sistema de exaustão ver norma NBR14518.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os fornos turbo gás, FTG-4, FTG-5, FTG-8 e FTG-10, atendem as necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos, biscoitos e pizzas com grande economia em relação a fornos com outras fontes de calor. Este fornos possuem as seguintes características:

- Indicador de temperatura e tempo digital;
- Botão de vapor com acionamento digital;
- Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
- Vidro temperado para altas temperaturas;
- Válvula para água da vaporização instalada;
- Tempo de cozimento (pães de 50g): 15 a 18 minutos;
- Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo

FORNO FTG-4

- ✓ Quantidade de assadeiras: 4 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 400 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg;
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg.

FORNO FTG-5

- ✓ Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg;
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg.

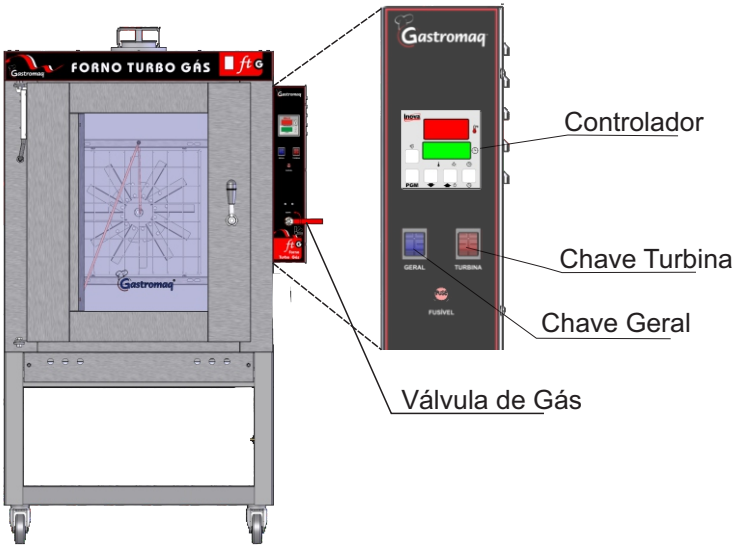
FORNO FTG-8

- ✓ Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 800 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,3 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 276 Kg;
- ✓ Peso sem embalagem: 190 Kg.

FORNO FTG-10

- ✓ Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 1000 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,6 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 300 Kg;
- ✓ Peso sem embalagem: 200 Kg.

OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO



Ao receber seu forno, é necessário tomar algumas precauções na hora de ligá-lo. Siga as orientações abaixo para o correto funcionamento da máquina:

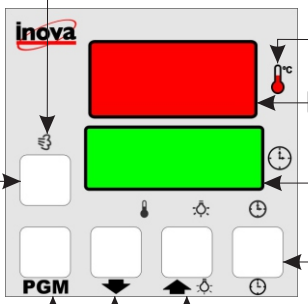
1. Verifique a tensão do seu forno antes de conectá-lo na tomada;
2. Após a verificação da voltagem, conecte o cabo na tomada;
3 Ligue o disjuntor, localizado atrás do painel;
4. Acione a chave geral e a chave da turbina;
5. Abra a válvula de gás, localizada na frente no painel e programe temperatura e o tempo desejados.

Para o funcionamento das lâmpadas de iluminação da porta, quando necessário pressione a tecla .

ATENÇÃO

Sempre operar o forno com o turbo ligado.
O Forno está equipado com micro interruptor que desligará a turbina quando a porta for aberta.

FUNÇÕES DO CONTROLADOR



Tecla de acionamento do vapor.

Led indicador de vapor acionado.

Nos fornos a gás, o led será aceso quando a válvula de gás for acionada.
Nos fornos elétricos, o led será aceso quando a resistência for acionada.

Led indicador de acionamento.

Display Superior: indica a temperatura da câmara interna.

Display Inferior: indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis.

Tecla de acionamento do temporizador.

Aumenta os valores no modo programação **PGM** e aciona a lâmpada fora do modo programação.

Diminui os valores no modo programação **PGM.**

Tecla de acesso a programação (modo **PGM**).

PROGRAMAÇÃO: para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letra SPt, neste momento pressione as teclas ▲ ou ▼ até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione novamente a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras tPO, neste momento pressione as teclas ▲ ou ▼ até o tempo desejado.

ALARMES

Alarme do Temporizador: O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação "zerar", ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação. Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla **PGM**.

Alarme do Gás: Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás. Após três falhas de tentativa de ignição o alarme soará indicando as letras GAS no display superior e FALH no display inferior. Desligue o forno, verifique a válvula de gás,ou abastecimento de de gás, ou a distância entre o sensor de chama e o queimador. Após corrigir a falha inicie o abastecimento novamente.

Alarme do Termopar: Quando aparecer no display superior a palavra tEr e no display inferior a palavra FALH o controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

Alarme do Sensor: Quando aparecer no display superior a palavra SEn e no display inferior a palavra CURt o controlador detectou que o sensor de chamas apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostado no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento. Estas verificações devem ser realizadas por profissionais técnicos autorizados

Alarme Curto-Circuitos: Quando aparecer no display superior o símbolo I - I e no display inferior a palavra GAS o controlador detectou curto-cicuito entre o sensor de chama e o queimador. Desligue o forno e feche o registro de gás , retire o plugue da tomada e chame serviço técnico autorizado para corrigir a falha.

PROGRAMAÇÃO VAPOR

VAPORIZAÇÃO: para programar o vapor mantenha pressionadas as teclas ▲ e ▼ e em seguida aperte a tecla 🌡 . No display superior aparecerá as letras VAP . Pressione as teclas ▲ ou ▼ até o tempo desejado e a tecla **PGM** para validar a operação.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

ALTERAÇÃO DE TENSÃO

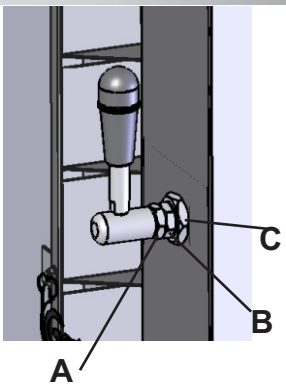
Os Fornos Turbo Compacto Gás monofásicos podem ter a sua voltagem alterada. Para isso basta entrar em contato com a assistência técnica e solicitar as seguintes peças (de acordo com o modelo do seu forno e a voltagem desejada):

Descrição	FTCG- 4/5 127V	FTCG- 4/5 220V	FTCG- 8/10 127V	FTCG- 8/10 220V
Transformador	13689	13723	13689	13723
Disjuntor	71540	13674	71651	71540
Válvula da Água	10355	10331	10355	10331

Para alterar a tensão de funcionamento do motor, verifique a placa de identificação do mesmo.

OBS: Os itens citados na tabela acima não são cobertos pela garantia.

REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA



Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:
1) Com a porta aberta, mantenha a porca (**A**) travada, após, gire a contra-porca (**B**), no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
2) Gire a porca (**A**) no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
3) Mantenha a porca (**A**) travada e gire a contra-porca (**B**) no sentido horário até encostar-se na porca (**C**) dando aperto de fixação.

MONITORAMENTO DE TENSÃO

Quando o alarme Alr e volt for acionado o controlador detectou alguma inconsistência na rede elétrica, como uma alteração na tensão do forno. Neste momento o forno entrará em um ciclo de 30 segundos por um período de 4 minutos. Caso a tensão retorne a normalidade o forno voltará a trabalhar normalmente. Se a tensão continuar alterada, o forno entrará em alarme contínuo e desligará as resistências para a segurança do forno. O alarme será cancelado com o desligamento do equipamento.

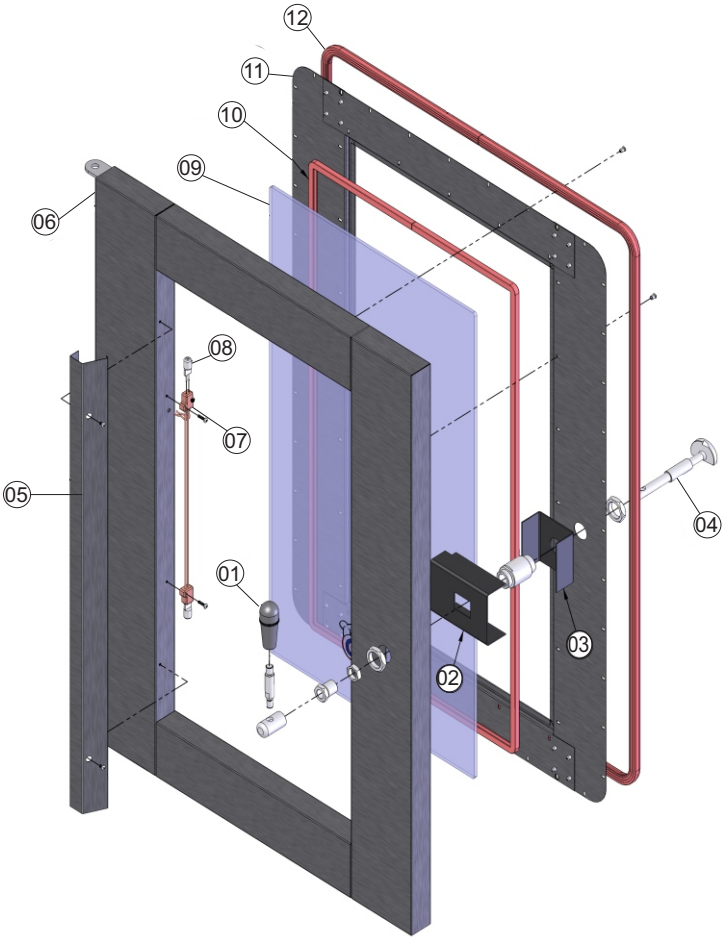
Se o forno apresentar problemas sempre nos mesmos períodos do dia, ou entrar frequentemente em alarme, contate sua administradora de energia para corrigir o problema de fornecimento.

O forno irá trabalhar com 10% de tolerância (na tensão) para mais ou para menos.

ATENÇÃO

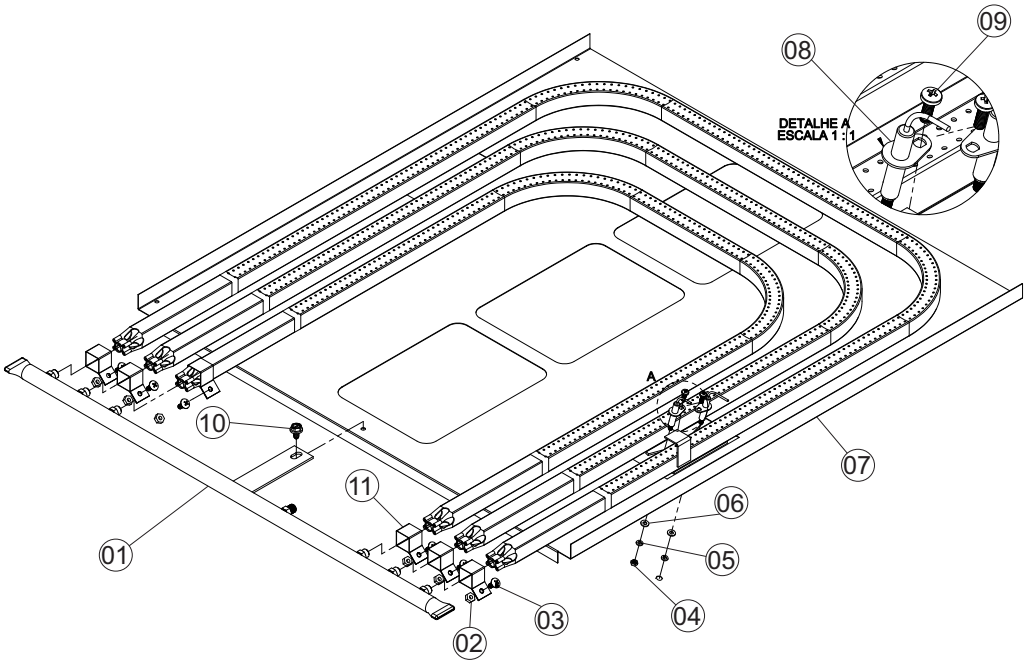
O uso contínuo do equipamento com o alarme disparado será registrado no controlador e irá danificar o forno, ocasionando na não cobertura da garantia. A fábrica fará uma avaliação de cobertura de garantia.

VISTA EXPLODIDA PORTA



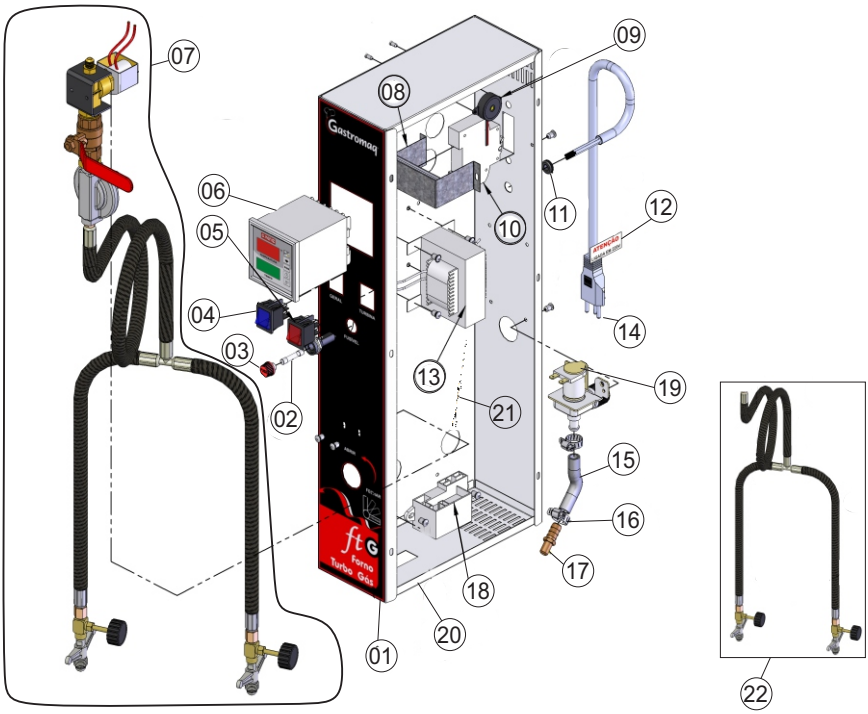
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Manípulo	10267	10267	10267	10267
2	Suporte Maçaneta	10250	10250	10250	10250
3	Reforço Interno Porta	10251	10251	10251	10251
4	Conjunto Maçaneta	10257	10257	10257	10257
5	Fechamento Lâmpada	15012	15012	15008	14795
6	Conj. Estrutura Ext. Porta	15016	15016	14807	14787
7	Chicote Soquete Lâmpada	16796	16796	16795	16795
8	Lâmpada Halôgenio	12765	12765	12765	12765
9	Vidro Temperado Incolor	10673	10673	10499	10244
10	Perfil Silicone Tipo 'U'	4974	4974	4974	4974
11	Conj. Estrutura Inter. Porta	15015	15015	15007	14791
12	Perfil Sold. Silicone Tipo 'E'	15023	15023	15022	15021

VISTA EXPLODIDA QUEIMADOR



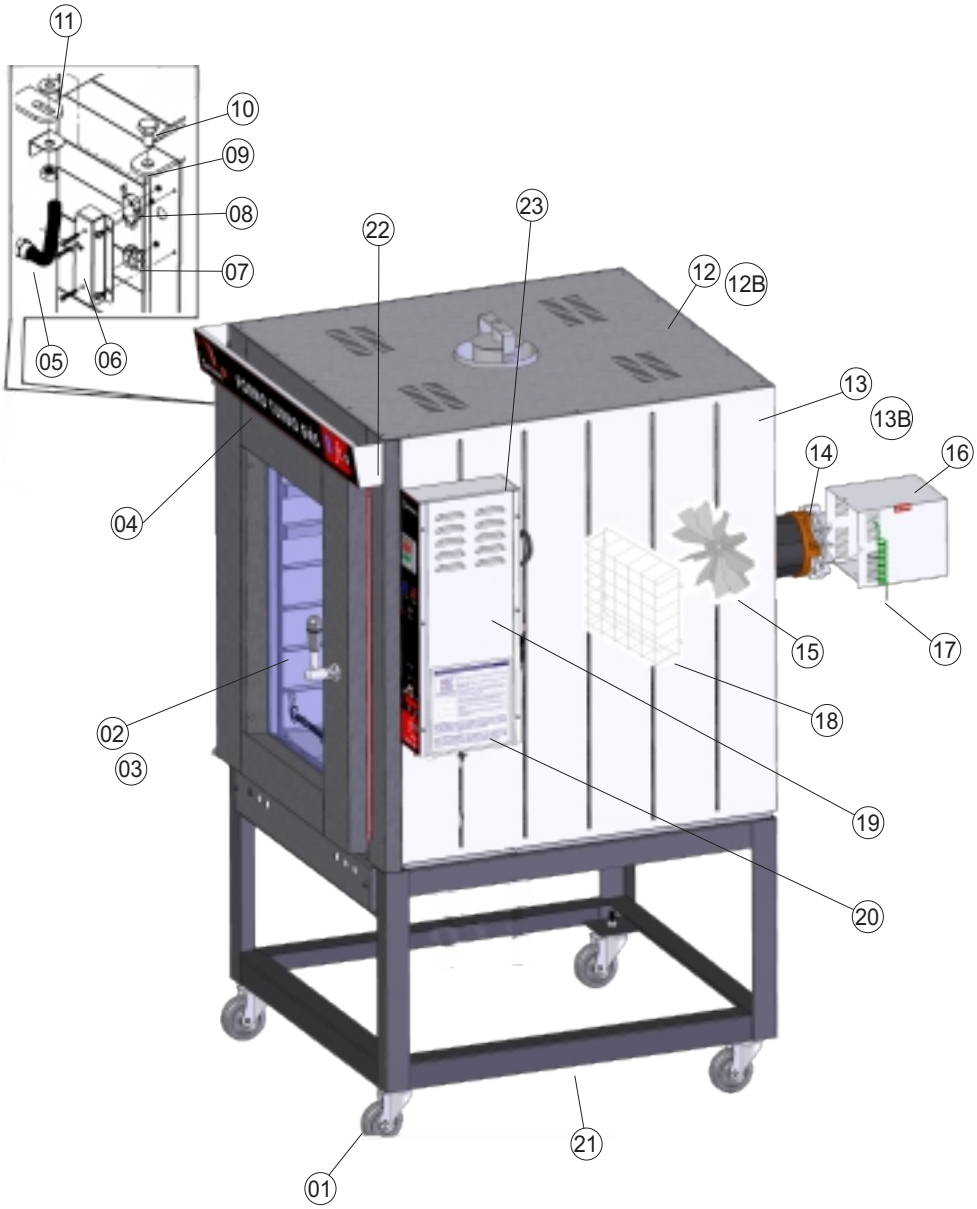
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Conj. Tubulação Montada	10882	10882	10882	10882
2	Porca Sextavada	70033	70033	70033	70033
3	Parafuso C/Len	70029	70029	70029	70029
4	Porca Sextavada M4 ZB	00760	00760	00760	00760
5	Arruela Pressão M4 ZB	797	797	797	797
6	Arruela Lisa M4 ZB	00769	00796	00769	00769
7	Conjunto Grade Queimador	10880	10880	10880	10880
8	Eletrodo	10432	10432	10432	10432
9	Parafuso MQ C.	13229	13229	13229	13229
10	Parafuso AA	5701	5701	5701	5701

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-4/5 127V	FTG-4/5 220V	FTG-8/10 127V	FTG-8/10 220V
1	Etiqueta Painel	13625	13625	13625	13625
2	Fusível Vidro	5922	5922	5922	5922
3	Porta Fusível Vidro	1235	1235	1235	1235
4	Interruptor Azul	10321	10321	10321	10321
5	Interruptor Vermelho	10320	10320	10320	10320
6	Controlador	00685	00685	00685	00685
7	Conjunto Regulador Gás	10979	10894	10979	10894
8	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613	13613	13613
9	Sonalarme	70752	70752	70752	70752
10	Disjuntor	71540	13674	71651	71540
11	Passa Fio Borracha	00988	00988	00988	00988
12	Etiqueta Tensão	313	314	313	314
13	Transformador	13689	13723	13690	13724
14	Cabo Elétrico PP	02731	02731	15357	02731
15	Mangueira Água	16986	16986	16986	16986
16	Abraçadeira	9978	9978	9978	9978
17	Espiga	10332	10332	10332	10332
18	Usina	1522	1522	1522	1522
19	Válvula D'Água	10355	10331	10355	10331
20	Painel	13620	13620	13620	13620
21	Termopar	10323	10323	10323	10323
22	Mang. Turbo Gás Dupla	02761	02761	02761	02761

VISTA EXPLODIDA FORNO

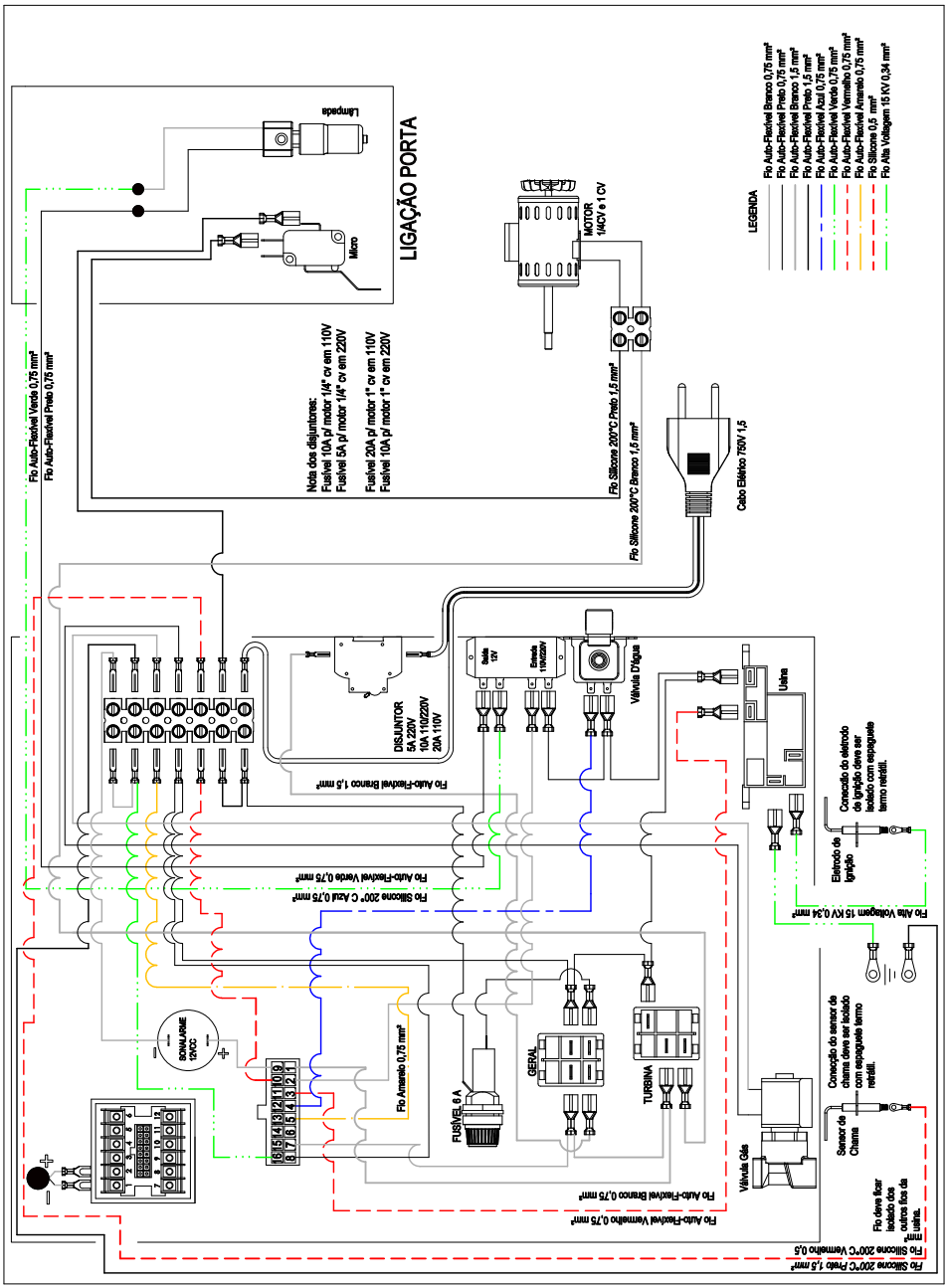


VISTA EXPLODIDA FORNO

ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Rodízio Giratório	02757	02757	02757	02757
2	Conjunto Corrediça Direita	16783	11063	19894	19896
3	Conj. Corrediça Esquerda	15863	11064	19895	19897
4	Etiqueta Acabamento Super.	14772	14772	14772	14772
5	Conduite Mola	10171	10171	10171	10171
6	Suporte Micro	11290	11290	11290	11290
7	Conector Baquelite	10319	10319	10319	10319
8	Micro Interruptor	10318	10318	10318	10318
9	Porca Dobradiça	00762	00762	00762	00762
10	Parafuso Dobradiça	6753	6753	6753	6753
11	Batente Micro	11291	11291	11291	11291
12	Fecha. Externo Superior	10930	10930	10833	10833
12B	Fecha. Externo Traseiro	10928	10928	10824	10871
13	Fecha. Externo Direito	10927	10927	10823	10869
13B	Fecha. Externo Esquerdo	10929	10929	10825	10870
14	Motor	10449	10449	10313	10313
15	Turbina	10664	10664	10990	10990
16	Conjunto Proteção Motor	11628	11628	11628	11628
17	Conjunto Fio Terra	10326	10326	10326	10326
18	Grade proteção Turbina	10947	10947	10838	10838
19	Fechamento Exter. Painel	13671	13671	13671	13671
20	Etiqueta Fechamento Painel	15341	15341	15341	15341
21	Conjunto Carrinho	*	*	10831	10831
22	Acabamento Superior	14771	14771	10834	10834
23	Conjunto Painel completo	13618	13618	13908	13908

* O conjunto carrinho dos fornos FTG-4 e FTG-5 é composto pelos seguintes itens: 10933 e 10931, além de 4 peças do item 11662 (pernas) e 18 peças do item 00750 (parafuso) e 00761 (porca).

ESQUEMA ELÉTRICO


LIGAÇÃO PORTA
Lâmpada
Micro
MOTOR 1/4CV e 1 CV
LEGENDA
Fio Auto-Flexível Branco 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Preto 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Marrom 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Preto 1,5 mm²
Fio Auto-Flexível Azul 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Vermelho 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Amarelo 0,75 mm²
Fio Silicone 0,5 mm²
Fio Alta Voltagem 15 KV 0,34 mm²
Nota dos disjuntores:
Fusível 10A p/ motor 1/4" cv em 110V
Fusível 5A p/ motor 1/4" cv em 220V
Fusível 20A p/ motor 1" cv em 110V
Fusível 10A p/ motor 1" cv em 220V
Fio Silicone 200°C Preto 1,5 mm²
Fio Silicone 200°C Branco 1,5 mm²
Cabo Elétrico 750V 1,5
Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Preto 0,75 mm²
DISJUNTOR
5A 220V
10A 110/220V
20A 110V
Fio Auto-Flexível Branco 1,5 mm²
Bobina 110/220V
Válvula D'Água
Ventoinha
Conexão do eletrodo de ignição deve ser isolado com espaguete termo retrátil.
Eletrodo de Ignição
Fio Alta Voltagem 15 KV 0,34 mm²
Fio Silicone 200° C Azul 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Verde 0,75 mm²
Conexão do sensor de chama deve ser isolado com espaguete termo retrátil.
Sensor de Chama
Fio deve ficar isolado dos outros fios da ventoinha.
Fio Silicone 200°C Preto 1,5 mm²
Fio Silicone 200°C Vermelho 0,5 mm²
Fio Auto-Flexível Vermelho 0,75 mm²
Fio Auto-Flexível Branco 0,75 mm²
Válvula Gás
TURBINA
GERAL
FUSÍVEL 6 A
Fio Amarelo 0,75 mm²
SONALARME 12VCC

MANUTENÇÃO

a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.

b) A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

c) A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;

d) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.

e) a manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

f) caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.

g) as manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

h) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

i) se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Turbo Elétrico.

j) seguindo os requisitos das normas de segurança vigente.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La Empresa, especializada en alimentación para máquinas rama, ofrece una variedad de productos que satisfacen las necesidades del mercado. Hay docenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en la empresa alimentaria. Proveemos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos son fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes aplicables.

La facilidad de instalación, bajo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, puso a los productos G.Paniz, por delante del mercado con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos felicitarlos por la elección de un producto de calidad que merece el nombre, G.Paniz.

OBJETIVO DEL MANUAL

El propósito de este manual es pasar al usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de ser adquirido. Lea detenidamente este manual y tienen la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Asegúrese de que el voltaje de su dispositivo cumple con la etiqueta que acompaña al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar golpes y daños en el producto comprueba la conexión a tierra de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El producto sólo se puede utilizar en un entorno profesional siguiendo los requisitos de salud y seguridad.
- La instalación y mantenimiento de los equipos es total responsabilidad del dueño de la propiedad que debe seguir las normas de seguridad y instalación vigentes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para mayor seguridad del operador se requiere el uso de equipo de protección personal (EPP). En funcionamiento usar delantal y guantes de protección, cuando hacer la máscara limpieza utiliza y gafas.

Gafas de protección

Manga de protección

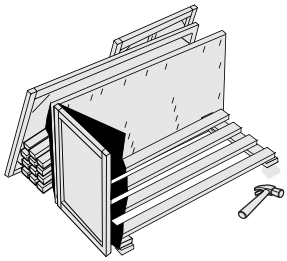
Máscara Protectora

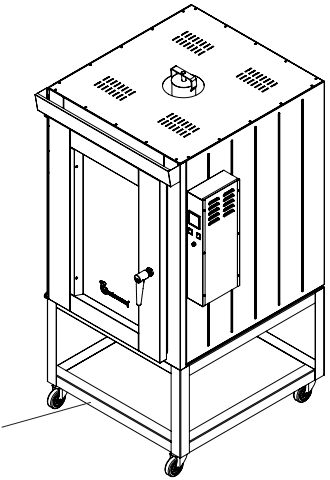
Delantal Protección

Al abrir la puerta del horno, quedarse detrás de él y hacer la abertura en dos etapas:
1) abra la puerta ligeramente y esperar a la salida del horno de calor y vapor.
2) después finaliza la apertura de la puerta.

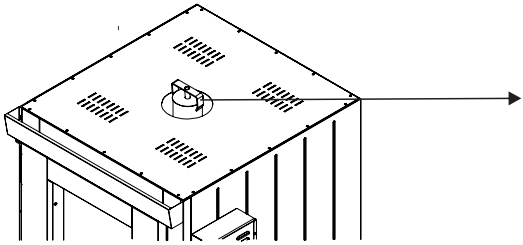
RECEBIMENTO DO PRODUTO

Al recibir el equipo tener la atención y inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:
- arrugada y los riesgos de la pintura;
- piezas de rotura;
- la falta de piezas a través de la violación de la embalaje;
- Comprobar que el kit viene con los siguientes elementos:
  1 Fascia;
  1 manguera de agua;
  Kit 1 tornillo;
  4 ruedas (sólo los modelos 4 y 5)





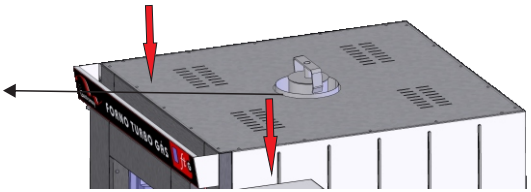
El carrito desmantelado en los modelos 4 y 5, para montarlo verificar pg. 24



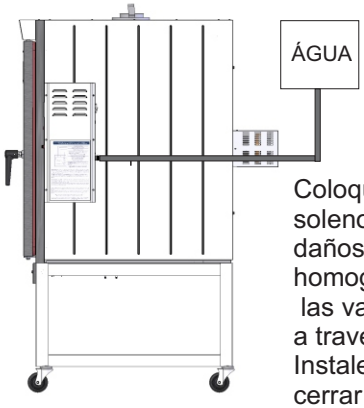
Utilice esta manija para mover y transportar el horno. Utilice siempre lanzas o elevadores hidráulicos.

ACABAMENTO SUPERIOR

Para asegurar un buen acabado en su horno, el acabado superior se envía al cliente desmontado. Para montarlo sólo encaje en parte superior del horno.



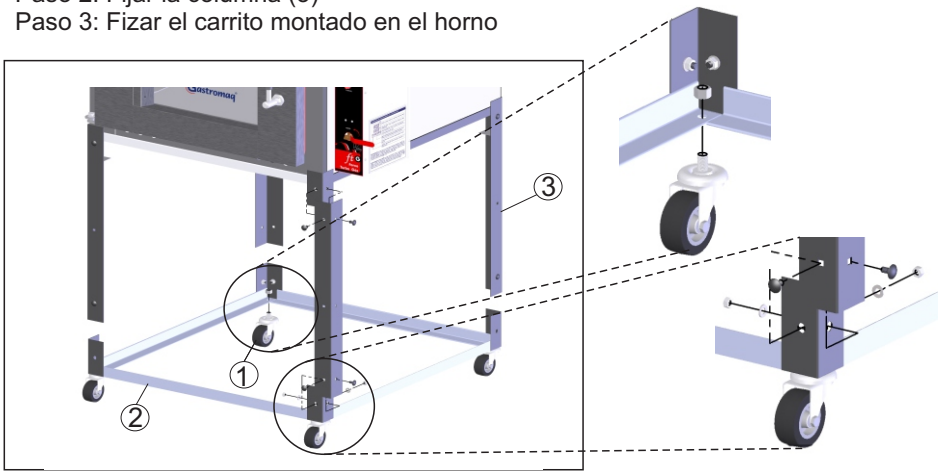
INSTALACIPÓN DEL ÁGUA



Coloque la conexión de la manguera en la válvula de solenoide del agua en el lado del horno. A fin de no causar daños a válvula debe obtener una alimentación de vapor homogénea el agua no debe ser directo a la calle debido a las variaciones presión, con la necesidad de ser alimentado a través del tanque de agua a la presión es constante. Instale siempre un registro en la red para permitir cerrar el agua cuando sea necesario.

MONTAGEM DO CARRITO - HORNOS FTG-4 Y FTG-5

Para montar su carrito siga las siguientes instrucciones:
Paso 1: Coloque las ruedas (1) en el carro(2);
Paso 2: Fijar la columna (3)
Paso 3: Fizar el carrito montado en el horno



INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:

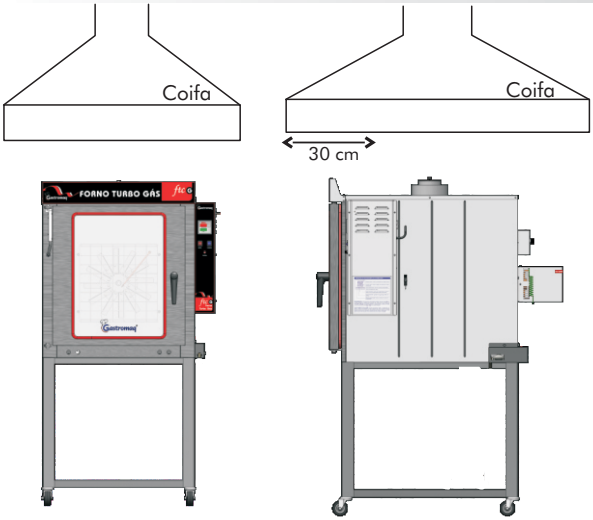
1) Instale el equipo en un lugar bien ventilado;
2) instalar el equipo sobre una superficie plana;
3) dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del equipo;
4) verificar que la tensión de red es el mismo que su equipo.
5) para su correcto funcionamiento, este aparato debe ser instalado en un área con temperatura de 5 ° C a 25 ° C.
6) nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;
7) no retire el conector de tierra del cable de alimentación;
8) uso de puntos de venta de 20A con pin 4.8mm de acuerdo con NBR 6147.

La instalación debe ser realizada por un profesional calificado y capacitado. Llame 0800-704-2366 y contactar con el soporte si es necesario.

PROCEDIMIENTOS PARA LA INSTALACIÓN DE GAS

- El equipo debe ser instalado en dos cilindros de gas 13kg (P13-GLP) con el kit que viene con el horno.
- Cuando instale el regulador, gire la 'mariposa' a la derecha, hasta que esté firme. Nunca utilice herramientas;
- Para la seguridad nunca instalar cualquier accesorio en bote, más el kit que viene con el horno;
- Después de la instalación, compruebe si hay fugas usando sólo espuma y jabón. Si hay una fuga, repita la instalación;
- Si la fuga continúa, tomar el cilindro para un lugar ventilado y llame a la compañía que suministra el gas;
- El cilindro de gas LPG (gas licuado de petróleo) se encuentra en estado líquido 85% en el interior del cilindro. Nunca encienda o acostarse cilindro (si es que todavía existe en algunos gas residual se puede drenar la fase líquida, anulando la función del acelerador, lesiones graves);
- Este equipo tiene una válvula instalada en el panel de baja presión;
- Vuelva a colocar el regulador de cada cinco años o cuando es defectuoso;
- Para la instalación en la mayoría de los cilindros de gas (P45) de coches, servicio técnico especializado de tu ciudad. Conecte la manguera de gas en el registro con abrazaderas adecuadas.

SISTEMA DE ESCAPE



El equipo debe ser colocado debajo de una coifa para recoger los vapores de la utilización de los equipos, evitando de esta manera se propagan en el medio ambiente. La coifa debe sobresalir 300 mm más allá de la parte frontal del dispositivo. Para obtener más información sobre el sistema de escape ver norma NBR14518.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los hornos turbo gas, FTG-4, FTG-5, FTG-8, y la FTG-10, satisfacen requisitos de los consumidores horneando uniformemente cualquier tipo de pan, pasteles, galletas y pizzas con grandes ahorros en comparación con otros tipos de hornos con calor. Estes hornos trenen las siguientes características:

- Visualización de la temperatura y el tiempo digital;
- Botón de vapor con unidad digital;
- Llave individual para mover a la turbina y interruptor principal;
- Vidrio templado para altas temperaturas;
- Válvula para la vaporización del agua instalado;
- Tiempo de cocción (pan 50g): 15 a 18 minutos;
- Permite lotes secuencias debido el excelente aislamiento y retención de calor.

FORNO FTG-4

- ✓ Tostadores cantidad: 4 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (pan 50 g): 400 (alrededor) por hora;
- ✓ El consumo de gas media: 0,9 kg/h;
- ✓ El consumo medio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso para el envío: 200 Kg;
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg.

FORNO FTG-5

- ✓ Tostadores cantidad: 5 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (pan 50 g): 500 (alrededor) por hora;
- ✓ El consumo de gas media: 0,9 kg/h;
- ✓ El consumo medio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso para el envío: 200 Kg;
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg.

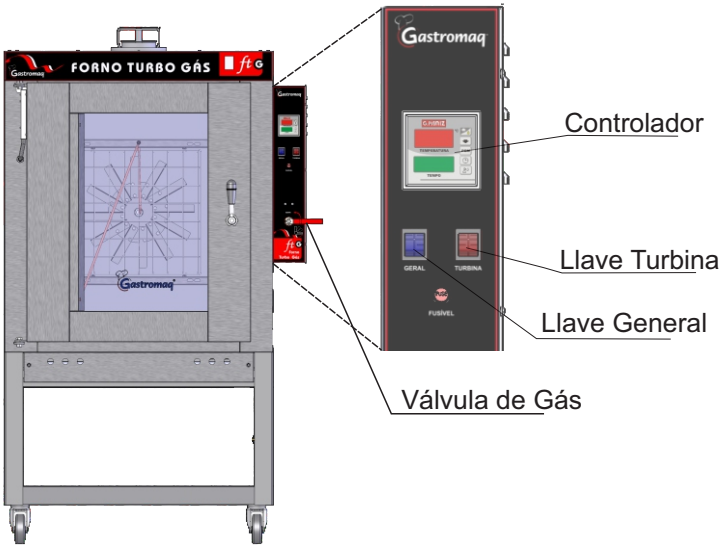
FORNO FTG-8

- ✓ Tostadores cantidad: 8 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (pan 50 g): 800 (alrededor) por hora;
- ✓ El consumo de gas media: 1,3 kg/h;
- ✓ El consumo medio de energía: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso para el envío: 276 Kg;
- ✓ Peso sin embalaje: 190 Kg.

FORNO FTG-10

- ✓ Tostadores cantidad: 10 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (pan 50 g): 1000 (alrededor) por hora;
- ✓ El consumo de gas media: 1,6 kg/h;
- ✓ El consumo medio de energía: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso para el envío: 300 Kg;
- ✓ Peso sin embalaje:: 200 Kg.

OPERACIONES BASICAS DEL HORNO



Cuando recibir el horno, es necesario tomar algunas precauciones al encenderlo. Siga las siguientes instrucciones para el correcto funcionamiento del equipo:

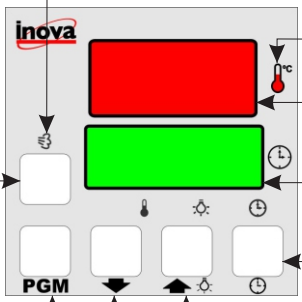
1. Verifique el voltaje de su horno antes de enchufarlo a la toma;
2. Después de la verificación de la tensión, conecte el cable en la toma;
3 Encienda el interruptor de circuito, que se encuentra detrás del panel;
4. Encienda el interruptor principal y la llave de la turbina;
5. Abra la válvula de gas ubicada en el panel frontal y ajustar la temperatura y el tiempo deseado.

Para el funcionamiento de las lámparas de iluminación de la puerta como sea necesario Press .

AVISO

Siempre opere el horno con el turbo encendido. El horno está equipado con micro que apagar la turbina cuando se abre la puerta.

FUNCIONES DEL CONTROLADOR



Tecla de accionamento del vapor.

Led indicador del vapor accionado.

En los hornos a gas, el led accenderá cuando la válvula del gas estivier accionada. En los hornos eléctricos, el led accendera cuando la resistência estiver accionada.

Led indicador de accionamiento.

***Pantalla Superior:** indica la temperatura de la camara interna.*

***Pantalla Inferior:** indica el tiempo decorrido o el valor de los parametros programables.*

Tecla de accionamento del temporizador.

*Aumenta los valores en el modo programación **PGM** y acciona la lampár fora del modo programación.*

*Diminuye los valores en el modo programación **PGM.***

*Tecla de acceso a la programación (modo **PGM**).*

PROGRAMAÇÃO: para ajustar la temperatura deseada pulse la tecla **PGM** aparece entonces en la pantalla superior de la letra SPt, esta vez pulse las teclas ▲ o ▼ a la temperatura deseada. Para establecer el cierre de esta edición de nuevo el botón o **PGM** aparecerá en la pantalla superior de las letras tPO en este momento pulse las teclas ▲ o ▼ a la hora deseada.

ALARMAS

Alarme do Temporizador: La alarma se dispara cuando el tiempo fijado en el inicio de la operación "cero", o cuando la temperatura alcanza el nivel al comienzo de la operación. Durante la alarma, la pantalla inferior parpadeará y sonará un pitido. Para cancelar la alarma, presione el botón **PGM**.

Alarme do Gás: En este caso, la alarma se activa cuando el controlador identifica algún problema con el suministro de gas. Después de tres intentos fallidos para despertar la alarma sonará indicando las letras en la pantalla superior GAS y FALH en la pantalla inferior. Apague el horno, comprobar la válvula de gas, y el suministro de gas y la distancia entre el sensor y la llama del quemador. el suministro de gas. Después de corregir la falla, inicie el horno de nuevo.

Alarme do Termopar: Cuando la pantalla superior de la palabra tEr la pantalla inferior el controlador palabra FALH detecta un fallo del sensor de temperatura. Asegúrese de que el sensor está conectado correctamente al controlador y el sensor no está dañado.

Alarme do Sensor: Cuando la pantalla superior de la palabra SEn y la pantalla inferior la palabra CURt el controlador detecta que el sensor de llama está en corto al quemador. Asegúrese de que el sensor está en contacto con la llama del quemador o si hay cualquier punto del cableado del sensor en cortocircuito con la estructura del equipo. Estos controles deben ser realizados por profesionales técnicos autorizados

Alarme Curto-Circuitos: Cuando la pantalla superior el símbolo - - y la pantalla inferior la palabra GAS el controlador detecta corto cicuito entre el sensor de llama y el quemador. Apague el horno y cierre la llave del gas, quitar el enchufe de la toma y llame al servicio autorizado para corregir la falla.

PROGRAMACIÓN DE VAPOR

VAPORIZAÇÃO: programar la bodega vapor pulsadas las teclas ▲ y ▼, y luego presione el botón 🌡. En la pantalla superior muestra las letras VAP. Pulse el ▲ o ▼ a la hora deseada y la clave **PGM** para validar la operación.

Nota: El vapor sólo se activará si el horno se encuentra con una temperatura mínima de 120 C°.

CAMBIO DE VOLTAJE

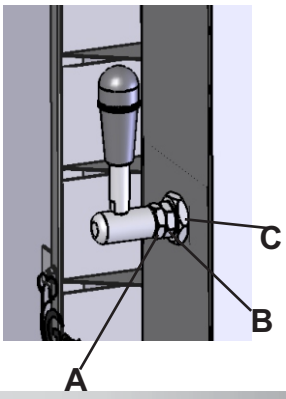
Los hornos puedem a tensión alterada. Sólo tienes que contactar con el soporte técnico y solicitar las piezas siguientes (según el modelo de su horno y la tensión deseada.

Descrição	FTG- 4/5 127V	FTG- 4/5 220V	FTG- 8/10 127V	FTG- 8/10 220V
Transformador	13689	13723	13689	13723
Disjuntor	71540	13674	71651	71540
Válvula da Água	10355	10331	10355	10331

Para cambiar el voltaje de funcionamiento del motor, verifique la placa de identificación edl motor.
NOTA: Los elementos enumerados en la tabla de arriba no están cubiertos por la garantía.

AJUSTE DE LA PRESIÓN DE LA PUERTA

Para aumentar la presión el cierre la puerta del horno proceder de la siguiente manera:
1) Con la puerta abierta, mantenga la tuerca (A) cerrada después, gire la tuerca de bloqueo (B), en sentido antihorario aproximadamente una vuelta.
2) Girar la tuerca (A) hacia la izquierda sobre tres vueltas.
3) Mantenga la tuerca (A) con llave y gire la tuerca de bloqueo (B) hacia la derecha para apoyarse en la tuerca (C) dando sujeción agarre.



MONITOREO DE VOLTAJE

Cuando se activa la alarma [ALr] y [volt] el conductor ha detectado una incoherencia en la red eléctrica, tal como un cambio en la tensión del horno. En este momento el horno entra en un ciclo de 30 segundos por un período de 4 minutos. Si la tensión se normaliza el horno volverá a funcionar normalmente. Si todavía se cambia el voltaje, el horno continua alarma y apagado de la resistencia a la seguridad del horno. La alarma se cancelará con el apagado del equipo.

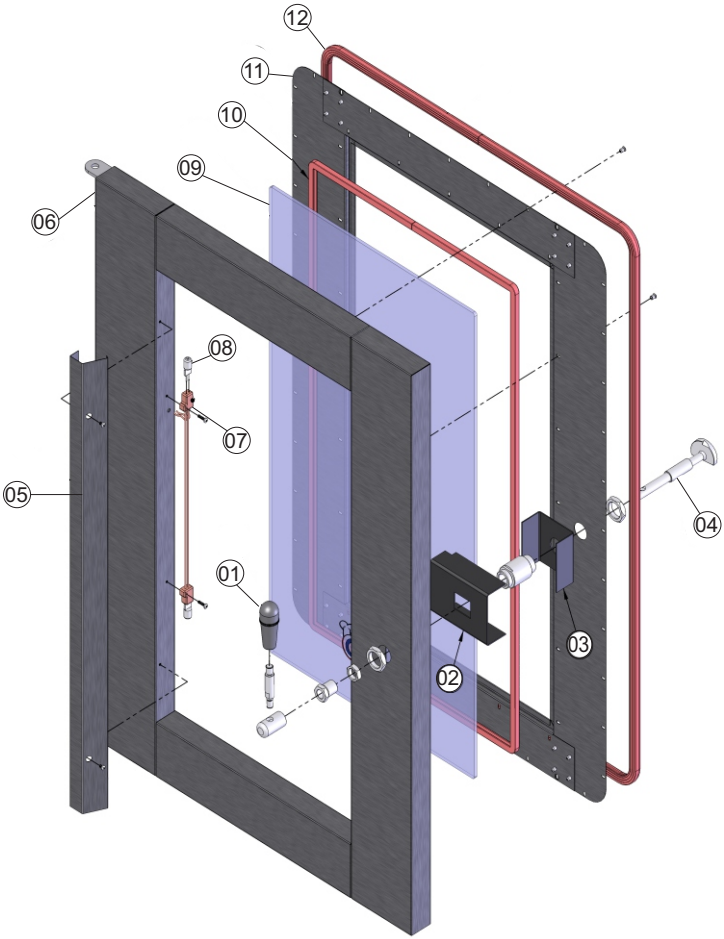
Si el horno siempre presentan problemas en los mismos períodos del día, o con frecuencia entra en alarma, póngase en contacto con el administrador para corregir el problema de suministro de energía.

El horno funciona con 10% de tolerancia (en tensión), más o menos.

AVISO

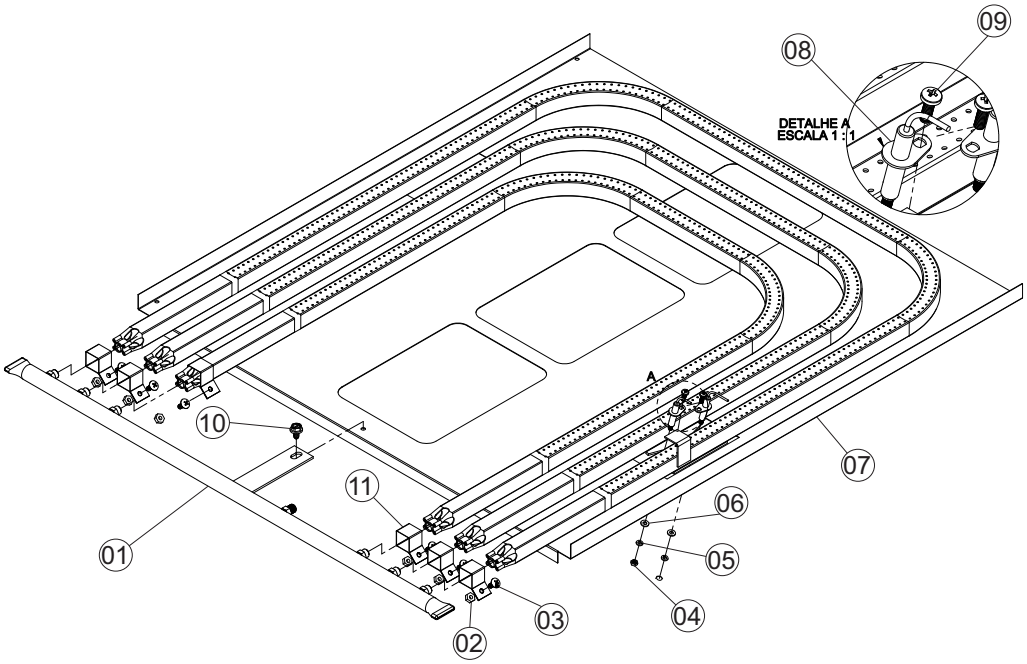
Si continúa utilizando el equipo con la alarma activada se grabará en el controlador y dañará el horno, lo que no hay cobertura de la garantía. La fábrica hará la evaluación de la cobertura de la garantía.

VISTA DETALLADA DE LA PUERTA



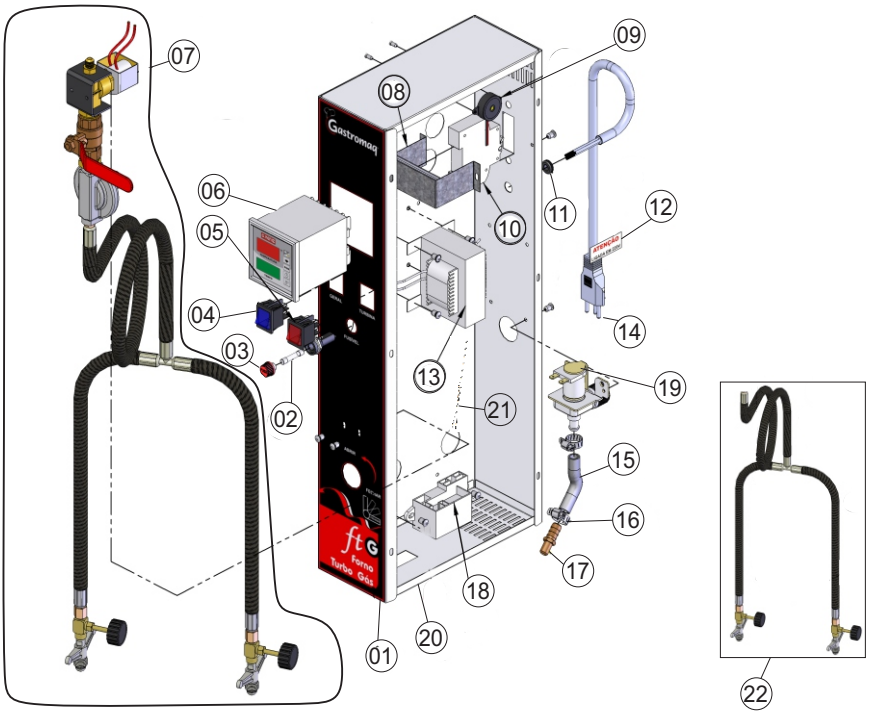
ITEM	DESCRIPCIÓN	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Manípulo	10267	10267	10267	10267
2	Soporte de la manija	10250	10250	10250	10250
3	Forta. de la puerta interna	10251	10251	10251	10251
4	Juego de Manijas	10257	10257	10257	10257
5	Bloqueo de la lámpara	15012	15012	15008	14795
6	Conj. Estrutura Ext. Porta	15016	15016	14807	14787
7	Chicote Soquete Lâmpada	16796	16796	16795	16795
8	Lámpara halógena	12765	12765	12765	12765
9	El vidrio templado incoloro	10673	10673	10499	10244
10	Perfil tipo de silicona 'U'	4974	4974	4974	4974
11	Esta. Estru. de puerto inter.	15015	15015	15007	14791
12	Perfil Sold. Silicone Tipo 'E'	15023	15023	15022	15021

QUEMADOR DE DESPIECE



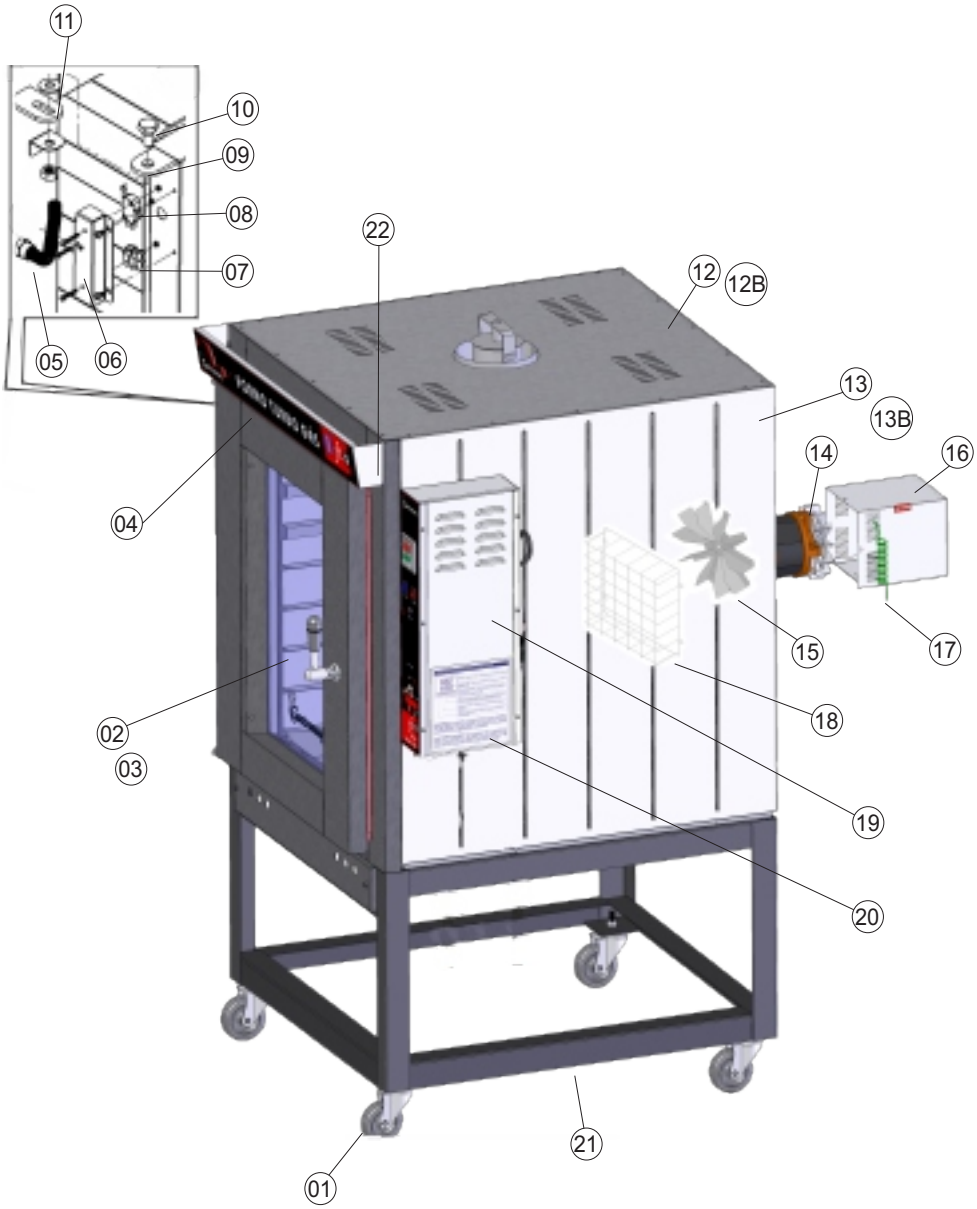
ITEM	DESCRIPCIÓN	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Conj. Tubulação Montada	10882	10882	10882	10882
2	Tuerca hexagonal	70033	70033	70033	70033
3	Tornillo C/Len	70029	70029	70029	70029
4	Tuerca hexagonal M4 ZB	00760	00760	00760	00760
5	Arandela de seguridad M4	797	797	797	797
6	Arandela plana M4 ZB	00769	00796	00769	00769
7	Establecer Rejilla Quemador	10880	10880	10880	10880
8	Electrodo	10432	10432	10432	10432
9	Tornillo MQ C.	13229	13229	13229	13229
10	Tornillo AA	5701	5701	5701	5701

PANEL DE DESPIECE



ITEM	DESCRIPCIÓN	FTG-4/5 127V	FTG-4/5 220V	FTG-8/10 127V	FTG-8/10 220V
1	Panel Label	13625	13625	13625	13625
2	Fusible de Vidrio	5922	5922	5922	5922
3	Fusible puerta de vidrio	1235	1235	1235	1235
4	Interruptor Azul	10321	10321	10321	10321
5	Interruptor Rojo	10320	10320	10320	10320
6	Controlador	00685	00685	00685	00685
7	Ajuste el regulador de gas	10979	10894	10979	10894
8	Conj. de interruptor Soporte	13613	13613	13613	13613
9	Sonalarme	70752	70752	70752	70752
10	Interruptor	71540	13674	71651	71540
11	Passa Hilo caucho	00988	00988	00988	00988
12	Etiqueta Voltaje	313	314	313	314
13	Transformador	13689	13723	13690	13724
14	Cable eléctrico PP	02731	02731	15357	02731
15	Manguera de agua	16986	16986	16986	16986
16	Abrazadera	9978	9978	9978	9978
17	Espiga	10332	10332	10332	10332
18	Usina	1522	1522	1522	1522
19	Valvula de agua	10355	10331	10355	10331
20	Painel	13620	13620	13620	13620
21	Termopar	10323	10323	10323	10323
22	Mang. Turbo Gás Dupla	02761	02761	02761	02761

VISTA DEL HORNO DE PIEZAS



VISTA DEL HORNO DE PIEZAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	FTG-4	FTG-5	FTG-8	FTG-10
1	Rueda giratoria	02757	02757	02757	02757
2	Conj. de corredera derecha	16783	11063	19894	19896
3	Conj. corredera izquierda	15863	11064	19895	19897
4	Etiquetar acabado superior.	14772	14772	14772	14772
5	Primavera conducto	10171	10171	10171	10171
6	Apoyo a las Micro	11290	11290	11290	11290
7	Conector baquelite	10319	10319	10319	10319
8	Micro Switch	10318	10318	10318	10318
9	Tuerca de la bisagra	00762	00762	00762	00762
10	Tornillo de la bisagra	6753	6753	6753	6753
11	Detener Micro	11291	11291	11291	11291
12	Fecha. Superior externo	10930	10930	10833	10833
12B	Fecha. Traseiro external	10928	10928	10824	10871
13	Fecha. Direito externo	10927	10927	10823	10869
13B	Fecha. izquierda externa	10929	10929	10825	10870
14	Motor	10449	10449	10313	10313
15	Turbina	10664	10664	10990	10990
16	Conjunto Protec. del motor	11628	11628	11628	11628
17	Conjunto Cable de Tierra	10326	10326	10326	10326
18	Rejilla protección turbina.	10947	10947	10838	10838
19	Fechamento Exter. Painel	13671	13671	13671	13671
20	Etiqueta Fechamento Painel	15341	15341	15341	15341
21	Conjunto Carrito	*	*	10831	10831
22	Acabamento Superior	14771	14771	10834	10834
23	Conjunto Painel Completo	13618	13618	13908	13908

* El conjunto de cesta-4 y FTG FTG-5 hornos consta de los siguientes elementos: 10.933 y 10.931, y 4 piezas de artículo 11662 (piernas) y 18 partes de artículos 00750 (tornillo) y 00761 (nuez).

MANTENIMIENTO

a) Identificar las desviaciones de rendimiento y deterioro de la seguridad, el mantenimiento periódico ha de hacerse de acuerdo con el programa de mantenimiento y debe tener registros para futuras auditorías.

b) equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricos (relés de seguridad, contactores, cables, contactos, llaves, etc.) una vez al mes.

c) el desarrollo normal del trabajo de los equipos será restaurado sólo cuando el responsable (s) para el mantenimiento de final (en) el servicio. Todas las protecciones fijas, por ventura, se han eliminado debe ser reemplazado y atornillado de nuevo como lo fueron;

d) Sólo a personas que reconocen todos los riesgos de los equipos debe realizar el mantenimiento.

e) el mantenimiento periódico de los equipos evita el desgaste prematuro de las partes que trabajan entre sí, tales como cinturones. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:

f) si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable de alimentación especial proporcionado por el fabricante o servicio técnico autorizado.

g) el mantenimiento preventivo que podría causar accidentes deben estar planeando objeto y la gestión realizada por un profesional legalmente calificado.

h) las piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier revisión de mantenimiento que el equipo esté completamente frío;

i) si hay realmente una necesidad de activar el Servicio G.Paniz si el equipo no funciona como se especifica, tiene la factura y el manual de instrucciones a mano y en contacto con el Servicio G.Paniz. Esto le proporcionará una idea de los pequeños problemas que se plantean a su equipo y le dirá el entrenador asistente más cercano. Para facilidad de repuestos, siempre citar la referencia de la máquina, en este caso Horno Turbo Electric.

j) siguiendo los requisitos de las normas de seguridad vigentes.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato desconectar el interruptor principal y retire los cables de conexión.
- No utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) que no ataquen a las piezas de acero inoxidable.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como artículos de motor y seguridad.
- Eliminación de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este producto no debe limpiarse con chorro de agua.

- El dispositivo no debe ser sumergido para la limpieza.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituidas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	050615XXXXXX	*
01	080615XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE

R.01

FTG-4
FTG-5
FTG-8
FTG-10

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

Gastromaq®

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49